

# Albführer Bote

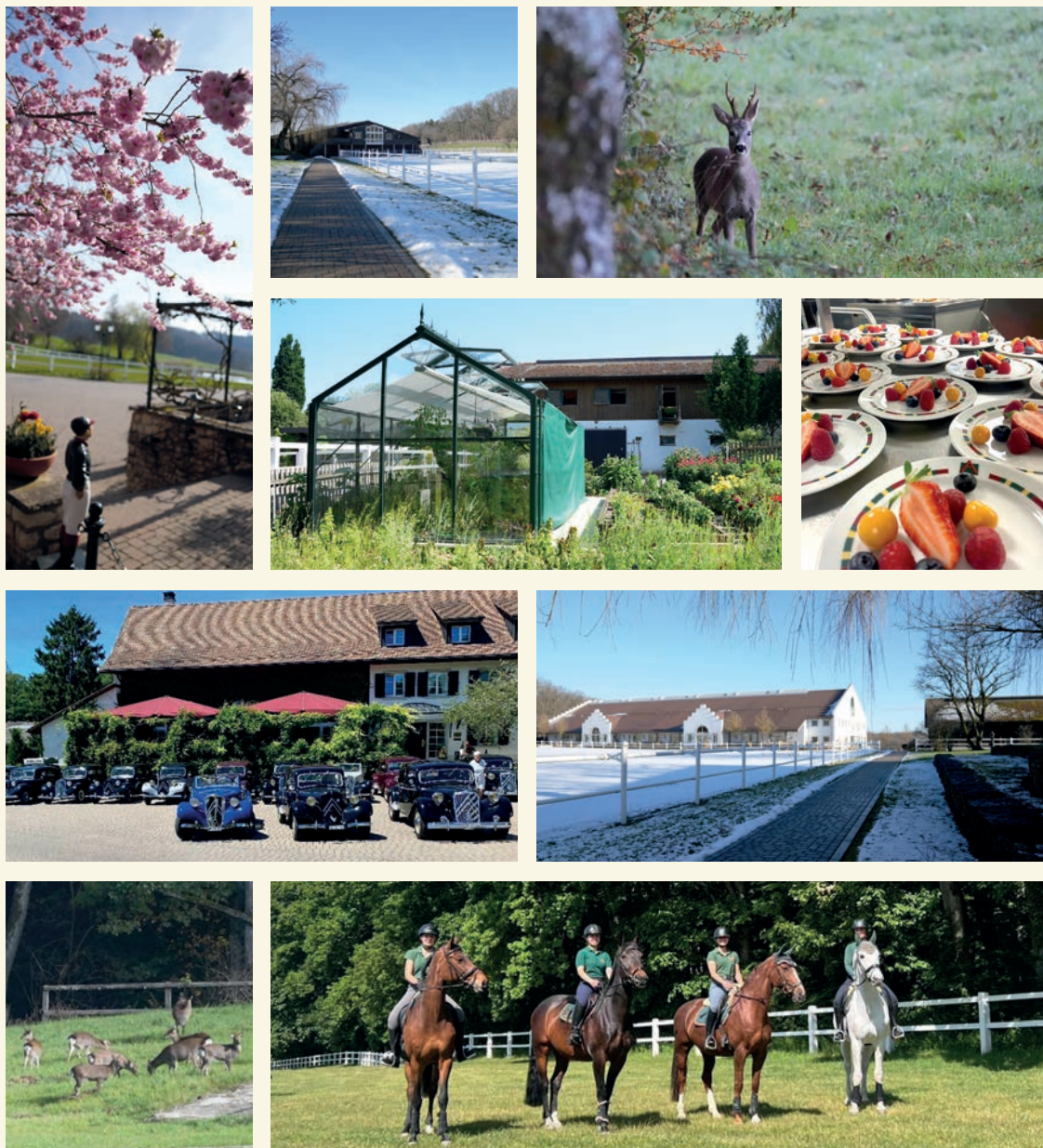


Hauszeitschrift des Hofgut Albführen • Ausgabe Juli 2026 • [www.albfuehren.de](http://www.albfuehren.de)



**Albführen Regio Classics**  
23. - 26. Juli 2026





*Liebe Freunde des Pferdesports, liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer, liebe Gäste aus Nah und Fern,*

ich begrüße Sie auf dem Hofgut Albführen und heisse Sie in der Gemeinde Dettighofen herzlich willkommen.

Ende Juli 2026 wird Albführen an vier Tagen erneut zum Treffpunkt des Reitsports in unserer Region. Es ist beeindruckend zu sehen, wie sich hier Spitzenreiter der süddeutschen Szene ebenso wie engagierte Amateure und zahlreiche wie vielversprechende Nachwuchstalente in anspruchsvollen Prüfungen bis zur Klasse S\*\* messen. Das Hofgut bietet hierfür mit seinen hervorragenden Anlagen in idyllischer Landschaft beste Bedingungen für Reitsport auf hohem Niveau.

Besonders erfreulich ist, dass diese Veranstaltung weit über den sportlichen Wettbewerb hinaus reicht.

Die Albführen Regio Classics stehen auch für Gemeinschaft und gelebten Zusammenhalt in unserer Region. So bringen sich neben der Albführer „Mitarbeiter-Familie“ auch örtliche Vereine sowie die Freiwillige Feuerwehr mit grossem Engagement ein. Dieses Miteinander macht die Veranstaltung zu einem schönen Gemeinschaftsprojekt und verleiht ihr ihren ganz besonderen Charakter.

Für Familien und Besucher wird neben dem Reitsport einiges geboten: Ob im Festzelt, bei Kaffee und Kuchen oder beim Bummel durch Ausstellung und Angebote - hier lässt sich die besondere Atmosphäre des Hofguts in vollen Zügen geniessen.

Mein herzlicher Dank gilt dem Veranstalterteam, allen Helferinnen und Helfern, den Sponsoren sowie dem Hofgut Albführen. Es engagiert sich seit vielen Jahren mit grossem Einsatz für den Reitsport und unsere Region.



Ich wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern viel Erfolg, faire Wettkämpfe und vor allem Freude am Pferdesport. Ihnen, liebe Gäste, wünsche ich unterhaltsame wie beeindruckende Stunden und einen angenehmen Aufenthalt bei uns in Dettighofen.

Es grüsset Sie herzlich



Marion Frei  
Bürgermeisterin  
der Gemeinde Dettighofen



Werte Gäste,

herzlich willkommen auf dem Hofgut Albführen!

Frühjahr und Sommer auf einem Bauernhof sind die beiden Jahreszeiten, in denen die Tage lang und die Nächte kurz sind. So ist es auch auf dem Hofgut Albführen!

Kaum haben unsere Landwirte im Frühjahr die Felder bestellt, steht bereits die so wichtige Heuernte an. Bis der letzte Heuballen unter Dach ist, wird es oft weit nach Mitternacht.

Auch in Gastronomie und Hotel herrscht in dieser Zeit Hochbetrieb. Tagungen, Oldtimer-Ausfahrten und Hochzeiten sorgen dafür, dass rund um die Uhr Leben auf dem Hof ist.

Nicht anders sieht es im Gestüt aus: Das spannende Warten auf die Fohlengeburten und die Teilnahme an nationalen und internationalen Turnieren, die überwiegend in der grünen Saison stattfinden, fordern das gesamte Team.

Gleichzeitig ist jetzt die Gelegenheit, Renovierungsarbeiten durchzuführen, Spuren des Winters zu beseitigen und das gesamte Hofgut zum Strahlen zu bringen.

Während Herbst und Winter eher der Einkehr dienen, blüht der Hof im wahrsten Sinne des Wortes im Frühjahr und Sommer auf.

Der unbestrittene Höhepunkt sind dabei die Albführen Regio Classics, deren Teilnehmende und Gäste ich an dieser Stelle ebenfalls herzlich begrüßen möchte.

Vier Tage spannender Spring-sport, Gemeinschaft und Geselligkeit sowie – natürlich – lange Tage und kurze Nächte erwarten uns.

Ich wünsche Ihnen viel Freude an diesem ganz besonderen Ort zu dieser wunderschönen Jahreszeit.

S.S.

Ihr Sebastian Ströbel  
Geschäftsführer



| Inhalt                                                        |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Grusswort                                                     | 3  |
| Editorial                                                     | 4  |
| Lageplan                                                      | 5  |
| Albführen Regio Classics                                      | 6  |
| Albführen Regio Classics Rückblick                            | 8  |
| Der Country Club stellt sich vor                              | 9  |
| Aktuelles vom Croquet Club                                    | 10 |
| 30 Jahre Reitclub Albführen                                   | 12 |
| Albführen Bambini Trophy                                      | 14 |
| Steve Guerdat beim Weltcupfinal in Fort Worth (USA)           | 16 |
| Kai Ruggaber in Busto Arsizio (ITA) erfolgreich unterwegs     | 17 |
| Unser Koch-Azubi Raphael Grütters bei der Talentschmiede 2025 | 18 |
| Ausgezeichnet vom Magazin Seezunge                            | 20 |
| Aus unserer Küche                                             | 21 |
| Besuch bei der Käferei Streib                                 | 22 |
| Unser Trainer Helmut Hartmann                                 | 24 |
| Einblicke in die Ausbildung im Beruf Pferdewirt/in            | 25 |
| Neues aus dem Garten                                          | 26 |
| Neues vom Hof                                                 | 28 |
| Fohlenschau auf Hofgut Albführen                              | 29 |
| Vielfältige Veranstaltungen                                   | 30 |
| Lieblingsplätze auf Albführen                                 | 32 |
| Sponsoren & Partner                                           | 34 |
| Organisation & Helfer                                         | 35 |

# LAGEPLAN FÜR DIE ALBFÜHREN REGIO CLASSICS

Wo finden Sie was auf dem Hofgut Albführen?



- 1 Zuschauer-Parkplatz

2 Parkplatz Hotelgäste

3 Turnierleitung

4 Restaurant

5 Ausstellung
- 6 Turnierplatz

7 Meldestelle

8 Festzelt

9 Weinstand

10 Abreitehalle
- 11 Croquet-Platz

12 Pferdtransporter

13 Stallbereich

Bitte beachten Sie die Einbahnstrassenregelung vom 22. – 26. Juli 2026.  
Die Zufahrt zum Hofgut Albführen erfolgt über Baltersweil und die Abfahrt über Dettighofen.



# ALBFÜHREN REGIO CLASSICS

## 23. – 26. JULI 2026



*Der Sommer auf dem Hofgut Albführen steht wieder ganz im Zeichen des Reitsports: Vom 23. bis 26. Juli 2026 laden die Albführen Regio Classics zu vier besonderen Turniertagen ein, die hochklassigen Sport mit einer entspannten, einladenden Atmosphäre verbinden.*

Auf dem grosszügigen Turnierplatz treffen sich Reiterinnen und Reiter aus ganz Süddeutschland sowie den angrenzenden Regionen, um sich in anspruchsvollen Springprüfungen bis zur Klasse S\*\* zu messen. Teilnehmende aus der Schweiz, Frankreich, Österreich und Belgien sorgen für internationales Flair. Dadurch entsteht eine spannende Mischung aus Erfahrung, Talent und sportlichem Ehrgeiz – vom etablierten internationalen Profi bis zum ambitionierten Nachwuchsreiter.



Doch die Albführen Regio Classics sind weit mehr als ein Sportevent: Sie sind ein Treffpunkt für Pferdefreunde, Familien und alle, die das Hofgut Albführen in seiner besonderen Umgebung erleben möchten. Zwischen sportlichen Höhepunkten und entspannten Momenten entsteht Raum für Begegnungen, Austausch und echtes Sommerfeeling.

Auch abseits des Parcours gibt es viel zu entdecken: kulinarische Angebote im Festzelt, Kaffee und Kuchen, ausgewählte Aussteller sowie zahlreiche Möglichkeiten, das Gelände in Ruhe zu erleben. Der Eintritt und das Parken sind kostenfrei – erleben Sie Reitsport in der einzigartigen Atmosphäre des Hofguts Albführen.

**Mittwoch, 22. Juli – Ankommen**  
Anreise der Teilnehmenden ab 12.00 Uhr und freies Training ab 15.00 Uhr. Am Abend besteht die Möglichkeit zum gemeinsamen Abendessen mit einem sommerlichen Gericht aus unserer Küche.

**Donnerstag, 23. Juli – Der Auftakt**  
Zum Auftakt der Turniertage laden wir die Teilnehmenden und Gäste ab 19.00 Uhr zu einem Welcome-Abend ins Festzelt ein. Dieser Abend bildet den stimmungsvollen Auftakt ins Turnierwochenende – in ungezwungener Atmosphäre mit gutem Essen, kühlen Getränken und vielen Begegnungen unter Reitsportfreunden. Für den musikalischen Rahmen sorgt Äfachi Musig unter der Leitung von Beat Brunner.



Mit drei Musikern an Handorgel, Waschbrett und Bass sowie kraftvollem Gesang begeistert das Trio mit einem mitreissenden Mix aus traditioneller Schweizer Musik und moderner Unterhaltung. Die Formation verbindet musikalische Tradition mit lebendiger Bühnenpräsenz und sorgt von Beginn an für beste Stimmung.

Lassen Sie sich von diesem einzigartigen Sound mitreissen und geniessen Sie einen stimmungsvollen Start ins Turnierwochenende.



**Freitag, 24. Juli – Sport & Party**  
Nach einem sportlich spannenden Turniertag geht es am Abend weiter mit unserer Riders Party ab 21.00 Uhr. DJ Chocolatta verbindet Livegesang mit DJ-Sound und schafft damit eine durchgehende, energiegeladene Partystimmung – vielseitig, dynamisch und tanzbar bis spät in die Nacht.



**Samstag, 25. & Sonntag 26. Juli – Sport, Begegnung & Familienzeit**  
Am Wochenende stehen die sportlichen Entscheidungen im Mittelpunkt – begleitet von einer entspannten Atmosphäre auf dem gesamten Gelände.

Für unsere jüngeren Gäste gibt es ein besonderes Highlight: das Steckenpferd-Turnier für Kinder. Mit viel Bewegung und Fantasie meistern die Kinder kleine Parcours und Hindernisse – spielerisch und

mit ganz viel Freude. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden mit Urkunden und kleinen Preisen belohnt. Bei gutem Wetter Samstag & Sonntag von 13.00 - 16.00 Uhr auf der Hofweide.

Am Sonntag erwartet die Besucherinnen und Besucher von 13.00 bis 16.00 Uhr ein Schnupper-Croquet-Kurs für Anfänger und Fortgeschrittene auf dem Croquet-Platz.

### Ein Wochenende für alle

Die Albführen Regio Classics verbinden anspruchsvollen Sport mit einem offenen, einladenden Rahmen. Ob für einen kurzen Besuch oder einen ganzen Turniertag – es gibt viele Gründe, vorbeizuschauen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



QR Code scannen und das Turnierprogramm verfolgen.



# ALBFÜHREN REGIO CLASSICS RÜCKBLICK 2025



# DER COUNTRY CLUB STELLT SICH VOR



*Der* Country Club Albführen steht für besondere Begegnungen in einzigartiger Atmosphäre. Hier verbinden sich Freude am Reitsport, Verbundenheit zur Natur und Wertschätzung stilvoller Gastlichkeit.

Über das Jahr hinweg bietet der Country Club seinen Mitgliedern vielfältige Gelegenheiten zum Austausch, zum Genießen und zum gemeinsamen Erleben. Ob gesellige Abende, kulinarische Höhepunkte oder inspirierende Veranstaltungen – das abwechslungsreiche Programm schafft immer wieder besondere Momente auf dem Hofgut. Der Country Club ist ein Ort für Menschen, die Albführen nicht nur besuchen, sondern die besondere Stimmung des Hofguts regelmäßig erleben möchten.



## Vorteile für Mitglieder:

Als Mitglied im Country Club Albführen profitieren Sie von attraktiven Vorteilen:

- Regelmässige Hofgut-News per E-Mail
- 10% Rabatt auf Country Club Veranstaltungen
- 20% Rabatt auf Übernachtungen im Hotel
- Zusendung des Albführer Boten per Post
- Mitgliedschaft im Croquet Club Albführen
- Monatliche Sammelrechnung für sämtliche Konsumationen

## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wenn Sie mehr über den Country Club erfahren oder an einer Mitgliedschaft interessiert sind, steht Ihnen unsere Rezeption gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Alle Informationen zum Country Club Albführen finden Sie auch auf unserer Homepage unter [www.albfuehren.de](http://www.albfuehren.de).





# AKTUELLES VOM CROQUET CLUB ALBFÜHREN



## Der Croquet Club Albführen wächst und entwickelt sich weiter!

Neue Mitglieder kommen zum gemeinsamen entspannten Sonntagsspiel und aus dem Stamm der regelmässigen Spieler hat sich eine sportlich ambitionierte Gruppe herausgebildet, die Turniere mit anderen Clubs spielt. Es hat sich ein erfreulicher Austausch mit Stuttgart Waldau ergeben, dieses Jahr kamen 16 Spieler aus Stuttgart nach Albführen zum Interclubturnier. Der Kontakt zu Südwest e.V. (Rheinland-Pfalz) und zu Sion (Schweiz) ist ebenfalls eng.

Während Albführen diesen Frühling bereits zum dritten Interclubturnier nach Sion eingela-

den war, wurde im Mai gegen Südwest auch schon zum zweiten Mal auf dem Hofgut um Punkte gekämpft. Die gemeinsamen freundlichen Kontakte zu den Clubs und der Austausch der Spieler ist für alle eine Bereicherung. Wir freuen uns auf weitere spannende Kontakte mit anderen Clubs.

### Croquet, einmal anders

Wie vielseitig Croquet sein kann, zeigte das originelle Militarycroquet-Plauschturnier vom Sonntag, 18. Januar 2026. Es muss nicht immer ein ebener, gut gepflegter Rasen sein! Auf der Albführer Hofweide hatte unser Clubmitglied Kerstin Loretz einen sehr kreativen und abwechslungsreichen Hindernisparcours aufgebaut.



Albführen in Sion

Bei angenehmen Temperaturen, wenn auch leider ohne Sonne, kämpften sich die Teilnehmer in zwei Teams mit Bravour durch den anspruchsvollen Parcours und sammelten dabei fleissig Punkte. Gratulation an die Siegerin Monika Weber! Nach viel Spass und kalten Füßen liessen wir den Anlass bei Glühwein und einem gemeinsamen Mittagessen gemütlich ausklingen. Vielen Dank an Kerstin Loretz für die gute Organisation. Haben Sie Lust bekommen, Teil unserer Croquetfamilie zu werden? Informationen zum Croquet Club Albführen erhalten Sie an der Rezeption des Hofguts oder finden Sie auf der Webseite von Albführen unter [www.albfuehren.de/Freizeit/Croquet](http://www.albfuehren.de/Freizeit/Croquet) Wir freuen uns auf Sie!

Text: Croquet Club Albführen



# GOLF CROQUET Spielspass für Jung und Alt



## SNUPPER-CROQUET AN DEN ALBFÜHREN REGIO CLASSICS

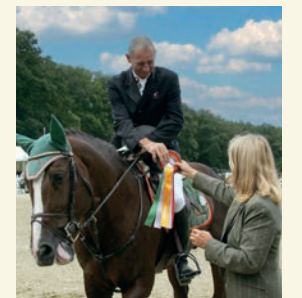
Sonntag, 26. Juli 2026  
von 13.00 - 16.00 Uhr

Technik, Taktik und manchmal etwas Glück werden beim Golf Croquet benötigt, um mit dem Mallet (= Schläger) die eigene Kugel vor der gegnerischen durch das schmale Tor zu spielen. Besucher der Albführen Regio Classics sind herzlich eingeladen, dieses spannende und unterhaltsame Spiel näher kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der Albführer Croquetwiese, gleich neben dem Turnierplatz. Die Teilnahme ist kostenlos.



# 30 JAHRE REITCLUB ALBFÜHREN





# ALBFÜHREN BAMBINI TROPHY

## FREITAG, 11. SEPTEMBER 2026



*A*uch in diesem Jahr stehen unsere jüngsten Reiterinnen und Reiter wieder im Mittelpunkt: Die Albführen Bambini Trophy 2026 bietet dem Reiternachwuchs aus der gesamten Region eine besondere Bühne, um erste Turniererfahrungen zu sammeln und ihr Können unter Beweis zu stellen.



Über die gesamte Saison hinweg sammeln die Teilnehmenden in verschiedenen Wettbewerben wertvolle Punkte. Die jeweils zehn besten Paare jeder Tour qualifizieren sich für das grosse Finale auf dem Hofgut Albführen – ein sportlicher Höhepunkt, auf den sich viele Kinder mit grosser Vorfreude vorbereiten.



**Die Bambini Trophy gliedert sich in fünf Touren:**

- Tour I: Führzügel-Wettbewerb
- Tour II: Reiterwettbewerb
- Tour III: Springreiterwettbewerb
- Tour IV: Stil-Springwettbewerb
- Tour V: Dressurreiterwettbewerb



Im grossen Finale auf dem Reitplatz des Hofguts präsentieren die qualifizierten Nachwuchstreiterinnen und -reiter gemeinsam mit ihren Pferden ihr Können.



Dabei geht es nicht nur um sportliche Leistungen, sondern vor allem um Freude am Reiten, Teamgeist und besondere gemeinsame Erlebnisse.



Ergänzt wird der Finaltag durch ein offen ausgeschriebenes WBO-Turnier, das weiteren jungen Reiterinnen und Reitern die Möglichkeit bietet, erste Turniererfahrungen zu sammeln und Turnierluft zu schnuppern.

Für alle Besucherinnen und Besucher ist zudem das Festzelt geöffnet, das mit einem vielfältigen Angebot an Speisen und Getränken für das leibliche Wohl während des gesamten Turniertages sorgt.

Die Förderung des Reiternachwuchses liegt uns besonders am Herzen – umso mehr freuen wir uns darauf, auch 2026 wieder viele motivierte Kinder und Familien auf dem Hofgut Albführen begrüßen zu dürfen.





# STEVE GUERDAT BEIM WELTCUPFINAL IN FORT WORTH (USA)



*A*m Donnerstag, 9. April 2026, wurde in Fort Worth (Texas, USA) der Auftakt zum Weltcupfinal der Springreiter gegeben – einem der prestigeträchtigsten Wettbewerbe im internationalen Springsport, in dem jedes Jahr die besten Reiterinnen und Reiter der Welt aufeinandertreffen.

Für Steve Guerdat und Albführens Iashin Sitte war dieser Start ein weiterer besonderer Moment in der langjährigen und erfolgreichen Zusammenarbeit auf höchstem Niveau. Bereits der Weltcup-Triumph 2015 in Las Vegas mit Albführens Paille de la Roque bleibt dabei ein prägendes Kapitel der gemeinsamen Geschichte.



Steve Guerdat reiste hochmotiviert mit Albführens Iashin Sitte an, einem Pferd, das bereits mit Siegen in den Weltcup-Prüfungen von Leipzig und Helsinki auf sich



aufmerksam gemacht hatte. Der Start in Fort Worth gelang eindrucksvoll: Nach einem souverän gerittenen ersten Zeitspringen lag das Paar zunächst auf Rang zwei und setzte damit ein frühes Ausrufezeichen. Auch im zweiten Umlauf bestätigte sich die starke Form – zwischenzeitlich war sogar der zweite Gesamtrang in Reichweite.

Damit waren die Hoffnungen auf ein Topresultat absolut berechtigt. Umso spannender entwickelte sich der Finalsonntag, an dem ein leichter Fehler im ersten Umlauf zunächst noch keinen entscheidenden Einfluss auf die Zwischenwertung hatte. Im zweiten und entscheidenden Umlauf fiel jedoch erneut eine Stange, sodass

am Ende der sechste Rang in der Gesamtwertung resultierte. Mit dieser Platzierung haben Steve Guerdat und Albführens Iashin Sitte einmal mehr bewiesen, dass sie zur absoluten Weltspitze gehören.

Wir vom Team Hofgut Albführen sind stolz, mit Steve und Iashin auf höchstem Niveau vertreten zu sein, und gratulieren herzlich zu dieser starken Leistung.



# KAI RUGGABER IN BUSTO ARSIZIO (ITA) ERFOLGREICH UNTERWEGS



*K*ai Ruggaber war Anfang Mai 2026 beim internationalen Turnier in Busto Arsizio (Italien) im Einsatz und konnte dabei mehrere Erfolge verbuchen:

Mit der aus eigener Zucht stammenden Cranberry belegte er im 120 cm Springen den 11. Rang sowie im 125 cm Springen den 6. Rang. Mit Cellarica erreichte er in den 130 und 135 cm Springen jeweils einen 9. Platz.

Sehr erfolgreich verlief das Wochenende mit Viva Jolie FBW, mit der Kai Ruggaber sowohl das 130 cm Springen am Freitag als auch am Samstag für sich entscheiden konnte.

Auch mit Albführens Come Again FBW zeigte er starke Runden und platzierte sich in zwei 140 cm Springen auf den Rängen 14 und 6.

Besonders erfreulich: Dabei gelangen dem gekörnten Hengst die ersten Platzierungen in der schweren Klasse.

Herzliche Gratulation zu diesen tollen Leistungen vom gesamten Albführer Team!





# UNSER KOCH-AZUBI RAPHAEL GRÜTERS BEI DER TALENTSCHMIEDE 2025



Unser Auszubildender Raphael Grüters durfte im November 2025 an der renommierten „Talentschmiede“ in Villingen teilnehmen - einem besonderen Förderprojekt für junge Kochtalente. Vom 14. bis 16. November 2025 trafen dort insgesamt 18 ausgewählte Nachwuchsköche auf Spitzenköche, Ausbilder und kreative Profis aus der gehobenen Gastronomie.

Aufmerksam wurde Raphael Grüters durch seinen Lehrer, der ihn für die Teilnahme vorgeschlagen hatte. „Jeder hat gesagt, dass ich dort unbedingt hin muss“, erzählt Raphael Grüters.



Die Plätze waren stark begrenzt - umso mehr freute er sich über die Einladung.



Während der drei intensiven Tage wurde in zwei verschiedenen Küchen gearbeitet - einer süßen und einer salzigen Küche. Gemeinsam mit bekannten Köchen wie Volker Osieka und Johannes Becker sammelte Raphael wertvolle Erfahrungen und lernte zahlreiche neue Techniken kennen. Besonders beeindruckt haben ihn unter anderem Windmassen, Tuilles sowie verschiedene Pickel-Techniken.

„Es war für mich eine ganz neue Welt“, berichtet Raphael Grüters begeistert. Vor allem habe er gelernt, unter Zeitdruck und hoher Konzentration sauber und kreativ zu arbeiten.

Besonders viel Spass machte ihm die Arbeit in der Patisserie mit Johannes Becker. Gleichzeitig war die offene und kreative Arbeitsweise vieler Teilnehmer und Profis für ihn zunächst ungewohnt: „Das sind echte Freigeister.“ Die Stimmung unter den Teilnehmern beschreibt er als sehr ausgelassen, motiviert und fleissig.



Auch abseits des Kochens gab es spannende Programmpunkte: Ein Sensorik-Workshop, Kräuter- und Gemüseschulungen sowie das Zerlegen eines ganzen Wildtieres gehörten ebenfalls zur Talentschmiede. Betreut wurden die Teilnehmer dabei von Ausbildern und Teams aus der Zwei- und Drei-Sterne-Gastronomie sowie Weltmeister-Teams.



Ein besonderes Gericht aus dem salzigen Bereich blieb Raphael Grüters besonders in Erinnerung: Rote-Beete-Tuille mit Ceviche von der Bachforelle sowie gepickeltem Kohlrabi und Granny Smith.

Die Rückmeldungen der Profis und Jurys waren durchweg positiv. „Sie haben gesagt, dass ich super gekocht habe“, erzählt Raphael Grüters stolz.

Eines der Rezepte hat er sogar direkt in unsere Albführer Küche mitgebracht und umgesetzt: Buchweizenküchlein mit spanischer Windmasse.

Für seine Ausbildung nimmt Raphael Grüters vor allem viele neue Eindrücke aus der gehobenen Küche mit. Auch künftig würde er gerne wieder an ähnlichen Projekten teilnehmen - allerdings möglichst ohne Wettbewerbscharakter: „Mir geht es nicht ums Gewinnen oder um Preise. Ich möchte einfach Neues lernen und Erfahrungen sammeln.“

Sein Fazit zur Talentschmiede fasst er in drei Worten zusammen: „Intensives organisiertes Kochen.“



Auf die Frage nach seinem Lieblingsgericht dort antwortet er übrigens ganz selbstbewusst: „Mein eigenes.“

Sein Tipp an andere Azubis: „Solche Gelegenheiten immer mitnehmen!“





# AUSGEZEICHNET VOM MAGAZIN SEEZUNGE



*Wir* freuen uns sehr, dass Hofgut Albführen vom renommierten Magazin Seesunge, dem grössten Gastrofürer der Bodenseeregion, zu den Top 100 Restaurants Deutschlands gezählt wurde!

Die Bewertung erfolgte anonym, sodass die Tester/innen das kulinarische Angebot unvoreingenommen erleben konnten. Die Redaktion beschreibt das Hofgut Albführen als idyllisch gelegen, fernab vom Trubel,

aber dennoch verkehrsgünstig – nur 20 Minuten vom Flughafen Kloten entfernt. Ob zu Fuss, mit dem Auto oder auf dem eigenen Pferd: Hier sind alle Gäste herzlich willkommen.

Besonders gelobt wurden Ambiente und Service: Auf der grosszügigen Terrasse unter mächtigen Sonnenschirmen fühlen sich Familien, Expats und Hundebesitzer/innen gleichermassen wohl.

Für kleine Gäste gab es kreative Beschäftigungsmöglichkeiten, während die Erwachsenen kulinarisch verwöhnt wurden.

Die Küche unter Chefkoch Carsten Link beeindruckte mit einer hochwertigen und kreativen Menüfolge: Vom Thunfisch-Tartar über fangfrische Doraden („Catch of the Day“) bis hin zu Lammkarree, Wildburgern und vegetarischen Trüffelnudeln – alles punktgenau zubereitet und stilvoll serviert.



# AUS UNSERER KÜCHE



Begleitet wurde das Menü von fachkundig ausgewählten Weinen, Champagner oder erfrischenden Getränken.

Zum Abschluss rundeten pochierte Pfirsiche und ein weisses Schokoladenmousse das Gourmet-Erlebnis ab.

Die Redaktion hebt besonders die perfekte Kombination aus kulinarischer Qualität, stilvollem Ambiente und herzlicher Gastfreundschaft hervor – eine Auszeichnung, auf die wir sehr stolz sind!



# BESUCH BEI DER KÜFEREI STREIB IN MÖSSINGEN



## Von der Eiche zum Barrique-Fass.

Im vergangenen Boten haben wir darüber berichtet, dass auf unserem Gelände drei Eichen gefällt wurden – darunter eine rund 200 Jahre alte Eiche. Für uns war dies nicht nur ein besonderer Moment, sondern zugleich der Beginn eines langfristigen Projekts: Aus diesem wertvollen Holz sollen in den kommenden Jahren unsere eigenen Barrique-Fässer entstehen.



Umso schöner war es nun, gemeinsam mit Carlo Clauß vom Weingut Clauß einen weiteren wichtigen Schritt dieses Weges begleiten zu dürfen und die Käferei Streib in Mössingen zu besuchen.



Anlass unseres Besuchs war die Abholung eines fertigen Barrique-Fasses durch das Weingut Clauß – und gleichzeitig die Gelegenheit, faszinierende Einblicke in ein selten gewordenes und traditionsreiches Handwerk zu erhalten.

Vor Ort konnten wir sehen, wie das Holz unserer Eiche bereits fachgerecht von Hand gespalten wurde und nun für mindestens zwei bis fünf Jahre unter freiem Himmel lagert und trocknet. Denn nur durch Wind, Regen und Witterung können Gerbstoffe ausgewaschen werden, die später den Geschmack des Weins beeinflussen würden. Diese natürliche Reifung macht das Holz harmonischer und ist ein entscheidender Schritt für die Qualität des späteren Weins.

Die Käferei Streib steht seit 1920 für traditionelle Käfereikunst und wird heute von Matthias Streib geführt – einem Küfermeister mit grosser Leidenschaft für sein Handwerk.

Der Familienbetrieb wird mittlerweile in vierter Generation geführt und ist heute ein echter Ein-Mann-Betrieb. Die Familie betrieb über viele Jahre neben der Käferei auch eine Mosterei, Fruchtsaftproduktion sowie eine Edelbrandbrennerei. Während sein Vater die Brennerei weiterhin führt, hat sich Matthias Streib bewusst dafür entschieden, sich vollständig auf die Käferei zu konzentrieren und dieses traditionsreiche Handwerk weiterzuführen.

Der Beruf des Küfers zählt heute zu den seltensten Handwerksberufen Deutschlands.

Nur wenige Ausbildungsbetriebe existieren noch, eigene Meisterschulen gibt es mittlerweile keine mehr. Matthias Streib absolvierte deshalb die Weiterbildung zum Weinküfermeister. Trotz modernster Anforderungen wird in Mössingen noch sehr traditionell

gearbeitet – mit viel Handarbeit und einer besonderen Sammlung an Maschinen und Werkzeugen, die über die vergangenen vier Generationen hinweg erhalten geblieben und heute noch im Einsatz sind.



Besonders beeindruckt hat uns der Einblick in die Herstellung eines Fasses. Zunächst wird das Holz sorgfältig ausgewählt. Entscheidend sind möglichst astfreie Stücke mit geradem Faserverlauf. Anschliessend werden die Stämme gespalten und nicht einfach gesägt – denn nur so bleiben die Holzfasern intakt, was später entscheidend dafür ist, dass das Fass dicht bleibt.

Danach werden die einzelnen Dauben, also die Fassbretter, zugeschnitten, gehobelt und über

mehrere Jahre im Freien gelagert. Erst danach beginnt die eigentliche Fassherstellung: Die Dauben werden nach Breite und Form exakt sortiert und mit sogenannten Arbeitsreifen Stück für Stück zusammengesetzt.

Das zunächst noch offene Fass wird anschliessend über offenem Feuer erhitzt. Durch die Wärme lässt sich das Holz langsam biegen und in seine endgültige Form bringen. Gleichzeitig wird das Innere des Fasses „getoastet“. Dieses Toasting ist später entscheidend für die Aromen des Weins, denn Temperatur und Dauer des Feuers beeinflussen den Geschmack oft stärker als die Holzart selbst.

Zum Schluss werden die Böden eingesetzt, die endgültigen Stahlreifen befestigt und das Fass mit Wasser auf seine Dichtigkeit geprüft. Sollte eine Daube nicht perfekt sitzen, wird sie nochmals angepasst oder ersetzt – Präzisionsarbeit bis ins kleinste Detail. Die meisten Fässer der Käferei umfassen zwischen 225 und 300 Litern. Gerade kleinere Bar-

rique-Fässer haben einen intensiven Einfluss auf den Wein, da durch die grössere Holzoberfläche mehr Sauerstoffaustausch und Aromaeintrag stattfinden.

Für unseren Pinot Noir werden künftig vier Barrique-Fässer aus eigener Albführener Eiche entstehen – ein Projekt, das viel Zeit, Geduld und echtes Handwerk erfordert.



Der Besuch in der Käferei Streib hat eindrucksvoll gezeigt, wie viel Erfahrung, Leidenschaft und Präzision hinter einem einzigen Fass steckt und wie eng Natur, Handwerk und Weinbau miteinander verbunden sind.

Herzlichen Dank an Matthias Streib und Carlo Clauß für die spannenden Einblicke.



## UNSER TRAINER HELMUT HARTMANN



### Ein Leben für Pferde und den Reitsport.

Wenn Helmut Hartmann über Pferde spricht, spürt man sofort: Der Reitsport ist für ihn weit mehr als ein Beruf – er ist eine Leidenschaft, die ihn seit seiner Jugend begleitet. Aufgewachsen auf einem Bauernhof, fand er früh den Weg zu den Pferden und wusste schon damals, dass seine Zukunft im Pferdesport liegen würde. Als in Marbach eine Lehrstelle in der Landwirtschaft frei wurde, nutzte er diese Chance sofort. Das Haupt- und Landgestüt Marbach zählte damals mit rund 300 Pferden zu den grössten Gestüten Deutschlands und bot ideale Voraussetzungen für eine fundierte Ausbildung.

Die Ausbildung war zu dieser Zeit deutlich strenger und strukturierter als heute. Erst im dritten Lehrjahr erhielt Helmut seinen ersten Springunterricht, zuvor lag der Schwerpunkt konsequent auf der Dressurausbildung. Bereits im dritten Lehrjahr ritt er Lektionen der schweren Klasse und erarbeitete sich damit ein soli-

des Fundament für seine weitere Laufbahn. Rückblickend sieht er diese umfassende Grundausbildung als wichtigen Baustein seines späteren Erfolges.

Im Laufe seiner Karriere war Helmut nicht nur als erfolgreicher Reiter, Richter, Trainer und Steward tätig, sondern vor allem als Ausbilder. Auf diese Rolle blickt er besonders stolz zurück. Viele junge Menschen hat er begleitet und auf ihrem Weg im Pferdesport unterstützt.

Dass sein Unterricht nachhaltig wirkt, bestätigen auch die Auszubildenden auf dem Hofgut Albführen. Oft genügen wenige Sätze von ihm, um grosse Fortschritte zu erzielen. Seine Stärke liegt darin, Zusammenhänge verständlich zu vermitteln und Reiter kontinuierlich weiterzuentwickeln. Besonders im Springsport haben die Auszubildenden durch seine Unterstützung grosse Fortschritte gemacht.

Für Helmut stehen die Grundlagen im Mittelpunkt: Sitz, Balance und ein feines Gefühl für das



Pferd. Gleichzeitig legt er grossen Wert auf Geduld, Konsequenz und Vertrauen zwischen Mensch und Pferd.

Heute bringt er seine jahrzehntelange Erfahrung auf dem Hofgut Albführen ein und begleitet dort die Entwicklung von jungen Pferden und Reitern über längere Zeit. Zu sehen, wie aus einem Nachwuchspferd ein verlässlicher Sportpartner wird und Reiter an ihren Aufgaben wachsen, begeistert ihn bis heute.

Sein Rat an die nächste Generation: umfassendes Wissen aneignen, offen bleiben und einen guten Lehrmeister finden. Denn Erfolg im Pferdesport entsteht durch solides Handwerk, Geduld und ständiges Dazulernen.

## EINBLICKE IN DIE AUSBILDUNG IM BERUF PFERDEWIRT/IN



### Unsere Auszubildenden im Gestüt hatten in den vergangenen Wochen einiges zu meistern.

Neben der Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfungen standen auch Auswärtstrainings, das Arbeiten mit Kandare sowie das Üben wichtiger Prüfungsinhalte auf dem Programm. Dazu gehörte unter anderem das fachgerechte Identifizieren, Beschreiben und Beurteilen von Pferden als Vorbereitung auf die Zwischenprüfung.

Ein besonderer Meilenstein war die schriftliche Abschlussprüfung an der Berufsschule in Münsingen.

Vier unserer Auszubildenden haben diesen wichtigen Schritt auf dem Weg zum erfolgreichen Ausbildungsabschluss bereits geschafft.

Wir freuen uns über ihren Einsatz, ihr Engagement und die erreichten Fortschritte und wünschen für die kommenden Prüfungen weiterhin viel Erfolg und das nötige Quäntchen Glück!



Unsere Auszubildenden im dritten Lehrjahr



Üben für die Zwischenprüfung



Auswärtstraining



Arbeiten mit Kandare



## Ein Blick in das neue Gewächshaus.

In unserem vorletzten Boten haben wir über die ersten Ideen rund um das Gewächshaus berichtet. Nun gibt es viele neue Entwicklungen: Unsere Gärtner Karlheinz Götz hat gemeinsam mit unseren Hausmeistern das Projekt in die Tat umgesetzt.

Der Aufbau des Gewächshauses verlief erstaunlich zügig und konnte bereits innerhalb einer Woche abgeschlossen werden. Grössere Schwierigkeiten traten dabei nicht auf. Dennoch gab es auch herausfordernde Momente: Besonders das Befestigen der vielen kleinen Schrauben erwies sich als mühsam.



„Am Ende haben uns ganz schön die Finger wehgetan“, berichtet Karlheinz Götz schmunzelnd.

### Erste Pflanzen und grosse Vielfalt

Noch während des Aufbaus, wurde bereits mit der Bepflanzung begonnen. Aktuell wachsen im Gewächshaus schon Salat, verschiedenes Gemüse und Radieschen. Auf den ersten Bildern sind sogar schon kleine grüne Triebe zu erkennen ein Zeichen dafür, dass sich die Arbeit bereits lohnt.

Neben klassischen Gemüsesorten ist auch eine spannende Vielfalt an Pflanzen geplant. So sollen beispielsweise exotische Arten wie der Taro angebaut werden. Gleichzeitig dürfen natürlich auch die typischen Küchenkräuter nicht fehlen - Petersilie und andere Kräuter werden das Angebot ergänzen.

Ein besonderes Highlight ist zudem der natürliche Frühbeet Kasten. Dieser wird mit Pferdemit aus Albführen beheizt und

sorgt so für optimale Bedingungen für junge Pflanzen, ganz ohne zusätzliche Technik.

### Technik auf dem neuesten Stand

Auch technisch ist das Gewächshaus bestens ausgestattet.

Am 24. März 2026 begann Karlheinz Götz damit, Stromkabel für Beleuchtung und Heizung zu verlegen.

Während Licht und Wärme gezielt eingesetzt werden können, laufen andere Prozesse bereits automatisch: Sowohl die Bewässerung als auch die Belüftung sind so eingestellt, dass sie selbstständig funktionieren und die Pflanzen optimal versorgt werden.

Für Karlheinz Götz ist das Gewächshausprojekt mehr als nur Arbeit.

Besonders freut er sich schon jetzt auf den Sommer: „Ich bin gespannt, wie alles aussieht, wenn es richtig wächst und blüht.“ Vor allem das Pikieren und die Entwicklung der Pflanzen machen ihm grosse Freude.

Ein weiterer Grund zur Zufriedenheit: Das gesamte Material kam vollständig an und die Genehmigung durch die Familie Frey machte die Umsetzung überhaupt erst möglich. Damit steht dem erfolgreichen Start des Gewächshauses nichts mehr im Weg.



Bereits Ende März wurde das Gewächshaus vollständig fertiggestellt, inklusive Technik und vollständiger Bepflanzung.

Im Winter wird das Gewächshaus dann als sogenanntes „Kalthaus“ genutzt, also ohne zusätzliche Heizung. So können auch in der kalten Jahreszeit Pflanzen unter geschützten Bedingungen wachsen.





## Mit Herz und Hand für unser Hofgut

Zwischen März und April dieses Jahres waren unsere Hausmeister mit viel Engagement im Einsatz: Das Kreuz beim Häuserhof wurde sorgfältig restauriert und ein neues Vogelhäuschen gebaut.

Das Christus-Kreuz war mit der Zeit etwas schief geworden die Witterung hatte ihm zugesetzt. Mit viel handwerklichem Geschick erneuerten unsere Hausmeister das Fundament sowie das Dach, strichen das Holz neu und sorgten mit frischem Beton für Stabilität.



Die grösste Herausforderung bestand darin, das Kreuz wieder gerade aufzustellen - mithilfe eines Spanngurts gelang dies schliesslich.

Insgesamt arbeiteten sie mehrere Tage an der Restaurierung.

Auch für unsere gefiederten Gäste wurde gesorgt: Nachdem ein früheres Vogelhäuschen vom Wind verweht worden war, entstand nun ein neues, stabiles Zuhause. Die Idee dazu knüpfte an das Entenhäuschen an, das unsere Hausmeister bereits vor zwei Jahren für den Teich gebaut hatten - robust, langlebig und zugleich ansprechend gestaltet. Bereits kurze Zeit nach der Fertigstellung wurde das neue Häuschen von den ersten Vögeln angenommen.

Immer dann, wenn auf unserem Hof etwas repariert werden muss oder nicht mehr so schön aussieht, sind unsere Hausmeister zur Stelle. Mit viel Einsatz sorgen sie dafür, dass alles wieder in neuem Glanz erscheint - ein Ergebnis, auf das sie zu Recht stolz sind.



Was ihnen an ihrer Arbeit besonders gefällt, ist die grosse Abwechslung. Kein Tag gleicht dem anderen: Sie mähen Rasen, streichen, arbeiten mit Holz, Mauern und kümmern sich um vielfältige Gartenarbeiten. Jeder bringt dabei seine eigenen Stärken ein. Ein einzelnes Lieblingsprojekt möchten sie nicht hervorheben - ihnen bereiten alle Aufgaben Freude. Besonders viel Freude hat ihnen zuletzt auch das Projekt rund um das Gartenhäuschen bereitet.

Ein herzliches Dankeschön an unsere Hausmeister für ihren täglichen Einsatz und ihre wertvolle Arbeit!

## Am 19. Juni 2026 wurde das Hofgut Albführen erneut zum Mittelpunkt der Pferdezucht am Hochrhein.

Die diesjährige Fohlenschau bot einen eindrucksvollen Rahmen, in dem zahlreiche Stuten mit ihren Fohlen aus der Region der Kommission des Pferdezuchtverbandes Baden-Württemberg vorgestellt wurden. Dabei wurde die hohe Qualität und Vielfalt der regionalen Zucht einmal mehr sichtbar. Auch mehrere Züchterinnen und Züchter aus der Schweiz präsentierten ihre vielversprechenden Fohlen.



Von 13.00 bis 14.00 Uhr fand die Veranstaltung bei sommerlichen Temperaturen in der angenehm temperierten grossen Reithalle statt.



Rund 100 Zuschauer nutzten die Gelegenheit, die jungen Fohlen aus nächster Nähe zu erleben.

Die gezeigten Fohlen überzeugten durchweg durch ihre Qualität. Insgesamt wurden sechs DSP-Fohlen sowie drei Ponyfohlen präsentiert und der Kommission vorgestellt.

Im Rahmen der Beurteilung erhielt das Stutfohlen von Vidar aus der Daytona, vorgestellt von Luana Niklaus aus Vinelz (Schweiz), das Prädikat, Siegerfohlen. Bei den Ponyfohlen wurde das Hengstfohlen von Quaterback's Junior aus der HTR Yves Royalist vorgestellt von Anette Jauch aus Villingen, Siegerfohlen bei den Ponys.

Den erfolgreichen Züchterinnen und Ausstellerinnen gilt herzlicher Glückwunsch.

Ebenso bedanken wir uns bei allen Besucherinnen und Besuchern für ihr Interesse und ihr Kommen, das der Fohlenschau einen würdigen Rahmen verliehen hat.





# **VIelfältige Veranstaltungen auf dem Hofgut Albführen**



In den vergangenen Monaten fanden auf dem Hofgut Albführen verschiedene abwechslungsreiche und gut besuchte Anlässe statt, die bei den Gästen auf grosses Interesse stiessen und für vielfältige Eindrücke sorgten.

Den Auftakt bildete am 25. Februar 2026 ein **Abendvortrag der Tierarztpraxis Gabrin** im Hofsaal des Hofguts Albführen. Ab 18.30 Uhr erhielten interessierte Pferdebesitzerinnen und Pferdebesitzer sowie Tierfreunde wertvolle Informationen rund um die Gesundheit des Pferdes.



Die Vorträge reichten von Augenerkrankungen über die Anatomie von Skelett und Muskulatur bis hin zur Tetanus-erkrankung beim Pferd. Besonders anschaulich war eine praktische Demonstration, bei der



ein Pferd zur Darstellung der Muskel- und Skelettstrukturen markiert wurde. Im Anschluss nutzten viele Gäste die Gelegenheit, Fragen zu stellen und sich bei einem kleinen Apéro mit den Referierenden auszutauschen.

Am 22. März 2026 folgte der **English Afternoon Tea** im Club-



haus, der den Gästen einen stimmungsvollen und entspannten Nachmittag bot. In gemütlicher Kaminatmosphäre wurde klassische britische Teekultur erlebbar gemacht.



Neben einer Auswahl feiner Tees wurden frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und Marmelade, herzhaftes Sandwiches sowie süsse Köstlichkeiten serviert.

Auf Wunsch begann der Nachmittag stilvoll mit einem Glas Champagner und lud dazu ein, den Alltag für einige Stunden hinter sich zu lassen.

Bereits am 18. April 2026 fand zudem der **Tannennadelkurs mit Bernd Schmieder** statt. Inmitten der Natur lernten die Teilnehmenden heimische Nadelbaumarten kennen und erhielten interessante Einblicke in deren Verwendungsmöglichkeiten.



Im praktischen Teil wurden unter fachkundiger Anleitung aromatisches Fichtensalz sowie Waldkaviar aus Tannennadeln hergestellt. Ein gemeinsames Vesper in geselliger Runde mit regionalen Spezialitäten rundete den lehrreichen und genussvollen Tag ab.

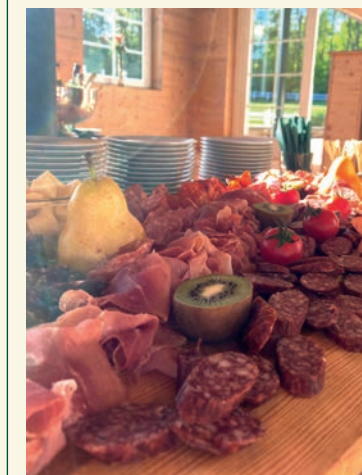


Ein weiterer Höhepunkt war der **Clubanlass „Spargeln mit Pferddevorführung“** am 24. April 2026. Bei frühlingshaftem Wetter und angenehmer Atmosphäre stand der kulinarische Genuss im Mittelpunkt. Der frisch zubereitete Spargel



wurde in verschiedenen Variationen serviert und fand grossen Anklang bei den Gästen.

Ergänzt wurde der Anlass durch eine abwechslungsreiche Pferddevorführung, die spannende Ein-



blicke in die Arbeit mit den Pferden unter dem Sattel sowie vor dem Wagen bot und den Nachmittag perfekt abrundete.

Insgesamt zeigten diese Veranstaltungen eindrucksvoll die Vielfalt des Hofguts Albführen – von fachlichem Austausch über kulinarische Erlebnisse bis hin zu Natur- und Genussmomenten in besonderem Ambiente.





# LIEBLINGSPLÄTZE AUF ALBFÜHREN



*Seit dem 1. Oktober 2014* arbeitet Saskia Lenz im Gestüt von Albführen. Ihr Lieblingsplatz ist bei den Pferden auf der Weide - besonders auf der Hofweide. Dort verbringt sie gerne Zeit und beobachtet die Tiere. „Ich könnte stundenlang zuschauen“, erzählt sie. Besonders faszinieren sie das Zusammenleben der Pferde, ihre Entwicklung und das Heranwachsen der Fohlen.

Da Saskia bei nahezu allen Fohlengeburten dabei ist, liegt ihr die Hofweide besonders am Herzen. Dort dürfen die Fohlen bereits einen Tag nach ihrer Geburt ge-

meinsam mit ihren Mutterstuten auf die Weide. Nach wenigen Tagen galoppieren die Kleinen bereits voller Energie über die Wiese - oft so schnell, dass ihre Mutterstuten kaum hinterherkommen.

Am schönsten ist dieser Ort für Saskia im Hochsommer, spät abends bei Sonnenuntergang. Wenn die Temperaturen angenehmer werden und auf dem Hof Ruhe einkehrt, kann sie dort nach einem lebendigen Tag besonders gut abschalten. Im Laufe der Jahre wurden auf den Dauerweiden zusätzliche Weidehäuschen gebaut, damit die Pferde jederzeit

Schutz finden können - eine Veränderung, die sie sehr begrüsst.

Während der Weidesaison verbringt Saskia täglich Zeit auf den Weiden und besucht ihre Lieblingsplätze oft auch in ihrer Freizeit.

*Seit dem 1. November 2023* ist Alexander Rakosi als Rezeptions- und Veranstaltungsleiter auf Albführen tätig. Sein Lieblingsplatz ist die Terrasse am Croquet-Platz. Dort genießt er die Ruhe, den wunderschönen Ausblick und die angenehme Brise, die oft über den Platz zieht.

Besonders schön ist dieser Ort für ihn im Sommer bei Sonnenaufgang. In den frühen Morgenstunden ist die Stimmung besonders angenehm, bevor es im Laufe des Tages heiss wird.

Verändert hat sich an diesem Platz in den vergangenen Jahren nichts und genau das schätzt Alexander besonders.

Aktuell besucht er seinen Lieblingsplatz etwa einmal im Monat, freut sich aber darauf, dort mit den wärmeren Temperaturen wieder häufiger Zeit zu verbringen.

*Seit August 2024* ist Viktoria Herr Auszubildende zur Pferdewirtin mit Schwerpunkt Haltung & Service in Albführen. Bei der Frage nach ihrem Lieblingsplatz kann sie sich nicht für nur einen Ort entscheiden - sie hat gleich zwei: den Napberg und die Apfelwiese hinter dem Gaststall.

Die Apfelwiese liebt sie vor allem im Frühjahr, wenn die Bäume in voller Blüte stehen.

Dort werden die Pferde angegrast und im Herbst gönnt sie sich gemeinsam mit ihrem Pferd gerne einen Apfel.

Der Napberg begeistert sie durch seinen traumhaften Ausblick bis zu den Alpen und die besondere Ruhe. „Man kann einfach die Seele baumeln lassen“, sagt sie.

Am schönsten sind diese Orte für Viktoria bei gutem Wetter sowie bei Sonnenauf- und Sonnenuntergang, wenn der Himmel in besonderen Farben leuchtet. Die Apfelwiese besucht sie im Frühjahr fast täglich, den Napberg regelmässig beim Training oder auf Ausritten.

Für sie sind beide Orte ein fester Bestandteil des Lebens auf Albführen.





## UNSERE SPONSOREN & PARTNER



Allianz Generalvertretung Büche und Mutter OHG  
Architektur Osswald  
Bennis Landshop  
B&B Böckmann Center Stühlingen  
Claas Tuningen  
CSSIT GmbH  
Conny Messmer  
Elektrotechnik Geiger GmbH  
EP: Bollinger  
Hauser GmbH  
Holzwerkstatt Griesser GmbH  
Kehl Kältetechnik  
Kleinschnitt  
Müller Landmaschinen GmbH  
Fa. Quadhouse  
Reitsport Kaufmann  
Schmied AG  
Stang Personalvermittlung  
Tierärztliches Kompetenzzentrum Wehr Altano GmbH Tierklinik Partners  
Weingut Clauß  
ZG Raiffeisen Technik GmbH

*Ein herzlicher Dank gilt zudem allen Sponsoren, die nach dem Druckschluss noch hinzugekommen sind und daher nicht mehr in der Auflistung berücksichtigt werden konnten!*

## ORGANISATION & HELFER



### Führungen für Sponsoren

Sebastian Ströbel,  
Hofgut Albführen GmbH

### Turnierboxen

Fa. Braig

### Haustechnik

Fa. Hauser Sanitär

### EDV, Leitungen

CSSIT

Turnierelektriker

Elektrotechnik Geiger GmbH

### Shuttle-Service

FC Dettighofen

### Parkplätze, Verkehrsregelung

FFW Dettighofen

### Blumenarrangements

Jennifer Klaus, Elsbeth Dieterle,  
Hofgut Albführen GmbH

### Parcours Bepflanzung

Karlheinz Götz,  
Hofgut Albführen GmbH

### Catering

Team Hofgut Albführen

Bankett

Team Hofgut Albführen

### Rezeption

Alexander Rakosi &  
Team Hofgut Albführen

### Küche

Carsten Link &  
Team Hofgut Albführen

### Service

Team Hofgut Albführen

### Housekeeping

Karin Reuss &  
Team Hofgut Albführen

### Programmheft

Fabienne Huber,  
Saskia Kohlbrenner,  
Hofgut Albführen GmbH

### Drucksachen

Berchtold Print-Medien GmbH

### Team Albführen:

Altabaiev, Andrii

Amenda, Can Noel

Biro, Arpad

Ciarmiello, Sabrina

Chinnaiyan, Marimuthu

Detzel, Sarah

Eichkorn, Frank

Erkinov, Shokhrukh

Fischer, Sabrina

Golombek, Jennifer

Götz, Karlheinz

Grüters, Christian-Raphael

Guckert, Leonie

Gulde, Marlene

Gulli, Salvatore

Gustafsson, Angela

Hartmann, Helmut

Hauser, Andreas

Heil, Dominik

Herr, Viktoria Shannon

Hildebrandt, Johanna

Hornung, Claudia

Huber, Fabienne

Janner, Leonie

Kalweit, Patrick

Keller, Jonas

Khainovska, Yelyzaveta

Klaus, Jennifer

Kohlbrenner, Saskia

Kullick, Elisa

Künzli, Katharina

Küpfer, Björn

Lenz, Saskia

Link, Carsten

Mayrich, Maya

Neichel, Emilia

Pasin, Diana

Rakosi, Alexander

Redka, Olha

Reuß, Karin

Riedmüller, Christoph

Rüdt, Michael

Rueb, Melina

Ruggaber, Kai

Scheffler, Linda

Schorn, Johanna

Schulze, Laura

Specht, Christina

Ströbel, Sebastian

Tonkal, Olha

Vlad, Claudia

Vlad, Marcel

Vlad, Viorel

von Seckendorff, Kiana

Weinmann, Gabriele

### Mitglieder folgender Vereine:

FC Dettighofen e.V.

Freiwillige Feuerwehr Dettighofen e.V.

Jugendfeuerwehr Dettighofen e.V.

Musikverein Dettighofen e.V.

Kulturclub Nightlife Dettighofen

Reiterverein Tiengen e.V.

Reitclub Hofgut Albführen e.V.





# ALBFÜHRENS KALENDER 2026

## 2. Halbjahr

---

23. - 26. Juli **A** Albführen Regio Classics

01. August **A** Schweizer Nationalfeiertag

03. - 18. August **A** Sommerferien

12./13. September **U** Albführen Golf Croquet Trophy

11. September **A** Albführen Bambini Trophy

26. September **A** Albführer Herbstfest

24. Oktober **A** Wild auf Wild

19. November **U** Adventskranzbinden

28. - 29. November **A** Albführer Winterzauber

12. Dezember **U** Whisky Dinner

21. Dezember - 13. Januar **A** Winterferien

---



Öffentlich



Anlass des Country Clubs.  
Werden Sie Mitglied!

Weitere Informationen zu diesen Veranstaltungen  
finden Sie auf unserer Homepage unter  
[www.albfuehren.de](http://www.albfuehren.de)

## Seien Sie unsere Gäste!

Hofgut Albführen GmbH  
D-79802 Dettighofen  
Tel. +49 (0)7742 92 96 0



HOFGUT ALBFÜHREN

[hofgut@albfuehren.de](mailto:hofgut@albfuehren.de)  
[www.albfuehren.de](http://www.albfuehren.de)  
Fax +49 (0)7742 92 96 149